

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di Kriwul Coffe yang memiliki tiga cabang yaitu Kriwul Coffe 1 di Jl. Sunan Kalijaga No. 2, Malang, Kriwul Coffe 2 di Jl. Raya Dermo, Dermo, Mulyoagung, Dau, Malang, dan Kriwul Coffe 3 di Jl. Jambu, Gadingkuon, Dau, Malang.

B. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan pendekatan studi kasus (*Case Study*) pada Kriwul Coffee. Studi kasus ini berfokus pada pengumpulan informasi terkait objek yang sudah ditentukan oleh peneliti. Dalam studi kasus, kasus yang sudah ditentukan adalah individu, kelompok, organisasi, atau situasi yang diminati oleh peneliti. Pada penelitian ini data yang dikumpulkan, disusun, dianalisis, dan diinterpretasikan dengan mendeskripsikan hasil yang diperoleh sehingga mendapatkan keterangan yang lengkap untuk pemecahan masalah di Kriwul Coffee

C. Jenis Dan Sumber Data

1) Jenis Data

Jenis data yang dipergunakan dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Data primer berupa data wawancara kepada narasumber yang merupakan pemilik dari Kriwul Coffee dan observasi dengan melihat secara langsung proses pada Kriwul Coffee. Data sekunder berupa catatan penjualan dan

catatan pengeluaran menu yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead yang diperoleh dari hasil penjualan pada bulan Februari 2020.

2) Sumber Data

Wawancara langsung kepada narasumber yang merupakan pemilik Kriwul Coffe terkait dengan penentuan harga jual dan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi selain data biaya bahan baku. Observasi dengan mengamati dan melihat secara langsung proses produksi serta menganalisis biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Dokumentasi pengambilan data penjualan, data pengeluaran menu.

D. Teknik Pengumpulan Data

Terkait dengan penelitian ini teknik perolehan data menggunakan analisis wawancara, observasi dan dokumentasi. Data penjualan dan data pengeluaran menu yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead yang dikeluarkan diperoleh dari identifikasi catatan penjualan dan catatan pengeluaran menu serta wawancara kepada narasumber yang merupakan pemilik Kriwul Coffee. Untuk menganalisis biaya-biaya, dilakukanlah dengan observasi secara langsung pada Kriwul Coffee.

E. Tahapan Analisis Data

1. Mendeskripsikan jumlah penjualan pada februari 2020 yang mana diperoleh dari hasil pengumpulan data di lapangan kemudian menganalisis berdasarkan landasan teoritis dari wawancara, observasi dan dokumentasi.
2. Mengklasifikasikan penghitungan biaya- biaya yang berhubungan dengan harga pokok produksi pada perusahaan dengan mengelompokkan biaya-biaya

produksi yang dikeluarkan perusahaan. Diantaranya biaya produksi meliputi :

Biaya bahan baku, Biaya tenaga kerja, dan Biaya *overhead* pabrik.

3. Menentukan harga pokok produksi menggunakan perhitungan berdasarkan penerapan pada Kriwul Coffe.
4. Menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

Persediaan produk dalam proses awal	XXX	
Bahan baku yang digunakan	XXX	
Biaya tenaga kerja langsung	XXX	
Biaya overhead pabrik tetap	XXX	
Biaya overhead baprik variable	XXX	+
Persediaan produk dalam proses akhir	XXX	-
Harga Pokok Produksi	XXX	

(Bastian & Nurlela, Akintansi Biaya, 2006)

5. Menghitung harga pokok satuan setiap elemen biaya, yaitu jumlah elemen biaya tertentu dibagi produksi *ekuivalen* dari elemen biayatersebut.

a. Biaya Bahan Baku per Unit

Harga per unit bahan baku yang digunakan untuk membuat satu porsi menu =

$$\frac{\text{Jumlah bahan baku yang diperlukan untuk membuat satu porsi menu}}{\text{unit ekuivalen dari bahan baku}} \times$$

Harga per unit bahan baku

Total harga bahan baku per satu porsi = $n_1 + n_2 + n_3 + \dots + n_n$

Ket : n = Harga per unit bahan baku yang digunakan untuk membuat satu porsi menu

b. Biaya Tenaga Kerja per Unit

Biaya tenaga kerja Per Produk =

$$\frac{\text{Jumlah Produk Terjual}}{\text{Total Keseluran Produk Yang Terjual}} \times \text{Total Biaya Tenaga Kerja}$$

$$\text{Biaya tenaga kerja Per Unit Produk} = \frac{\text{Biaya Tenaga Kerja Per Produk}}{\text{Jumlah Produk Terjual}}$$

c. **Biaya Overhead Pabrik (BOP) per Unit**

Biaya Overhead Per Produk =

$$\frac{\text{Jumlah Produk Terjual}}{\text{Total Keseluruhan Produk Yang Terjual}} \times \text{Total Biaya Overhead}$$

$$\text{Biaya Overhead Per Unit Produk} = \frac{\text{Biaya Overhead Per Produk}}{\text{Jumlah Produk Terjual}}$$

6. Menentukan harga jual produksi yang tepat berdasarkan dari hasil perhitungan harga pokok produksi.

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

7. Menginterpretasi hasil penelitian tentang harga jual dengan yang diperoleh dari perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dari kajian teori dengan harga jual dari Kriwul Coffee.
8. Melakukan analisis hasil interpretasi untuk menarik kesimpulan yang telah diperoleh peneliti.